

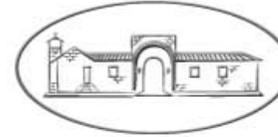


Nero D'Avola

"Del Nero D'Avola si sa tanto , ma tanto si deve ancora imparare; soprattutto a rispettarlo come vitigno in campo e come vino in cantina... i sensi dell'uomo sapranno apprezzarlo".

Sebastiano Polinas

L'Enologo
Sebastiano Polinas



Feudo di Montagnola



UVAGGIO: Nero d'Avola (100%).

ANNATA: 2012.

CLASSIFICAZIONE: Rosso IGP Terre Siciliane Nero D'Avola.

LUOGO DI PRODUZIONE: Contrada Montagnola – Camporeale (PA).

ALTIMETRIA: 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Di medio impasto con tendenza argillosa.

RESA PER HA: 90 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4200 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.

POTATURA: Guyot.

AGRONOMO: Cesare Marino.

ENOLOGO: Sebastiano Polinas.

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette, nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE:

Nero d'Avola: Pigliatura soffice, macerazione-fermentazione a una temperatura < di 23 °C , continui rimontaggi e delestages, successiva fermentazione Malolattica.

Affinamento: 16 mesi in Tonneau di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Avvolgente di confettura di frutti di bosco, delicatamente speziato e con il lungo affinamento saranno presenti dolci note di cioccolato.

SAPORE: Vino rosso importante, nel quale si esaltano la freschezza al palato, la mineralità, la morbidezza dei suoi tannini in un complesso di equilibrio che dona al vino sensazioni di piacevolezza e lunghezza al palato.

ABBINAMENTI: Accompagna piatti di carni rosse come i brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16°C.

GRAPE TYPES: Nero d'Avola (100%).

VINTAGE: 2012.

CLASSIFICATION: Protected Geographical Indication Sicily.

PLACE OF PRODUCTION: Contrada Montagnola - Camporeale (PA).

ALTITUDE: 350 meters above sea level.

SOIL: Medium mixture with clay trend.

PRODUCTION: 9000 kg of grapes per hectare.

PLANTING DENSITY: 4200 plants per hectare.

CULTIVATION: Espalier.

PRUNING SYSTEM: Guyot.

AGRONOMIST: Cesare Marino.

ENOLOGIST: Sebastiano Polinas.

GRAPES HARVEST: Handpicked in the second week of September.

WINEMAKING: Destemming, cold maceration on the skins, fermentation at 23°C with frequent re-circulation and removal of the must. Malolactic fermentation in French oak tonneau.

REFINING: 16 months in French oak tonneau and 3 months in bottle.

ALCOHOL: 14%.

COLOUR: Deep ruby red.

FLAVOUR SENSATIONS: Berries jam, gently spicy and sweet notes of chocolate.

TASTE SENSATIONS: Balanced, round and pleasantly tasty, good minerality.

FOOD MATCHING: Ideal with red meat dishes such as braised meats, game meat and mature cheeses. Serve at 16°C.

